

NOTA DE LOS ELABORADORES

El vino más joven de Bodegas Obalo es un vino frutal, sabroso y con la plenitud en boca que le da su leve paso por bodega. Su versatilidad y frescura lo hacen perfecto para el tapeo más desenfadado.



Juan Carlos, enólogo

PRODUCCIÓN: 46.230 botellas 0,75l

VARIEDAD: 100% Tempranillo

GRADO ALC.: 14% Vol.

Acidez total: 5,30 g/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 1,9 g/L.

ELABORACIÓN: Selección de viñedos más frescos para dar relevancia a los aromas frutales. La uva pasa por dos mesas de selección, despalillado y un ligero estrujado. Tras la fermentación alcohólica se elige el momento de descube y prensado por cata. Realiza la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable para después pasar por un proceso de crianza sobre lías en barricas de roble francés.

NOTA DE CATA Atractivo color rojo cereza picota, muy brillante, de capa media. Destacan en su variedad aromática las frutas rojas como cerezas y fresas silvestres, propias del tempranillo, con posterior presencia de la fruta negra como la ciruela. Un ligero toque especiado remata al final. Entrada suave y paso de boca aterciopelado en todo su recorrido. Buena acidez propia de una añada fresca y un final balsámico que redondea este seductor vino joven.

VIÑEDO

Edad media: 10% de 8 años y resto hasta 25 años

Altitud: entre 700- 400 m

Suelo: Arcillo calcáreos con gran proporción de tierra caliza, poco profundo. Los cantos rodados y grabas proporcionan un buen drenaje y una buena retención hídrica.

Clima: Predominantemente Mediterraneo con matices atlánticos. La Sierra Cantabria al norte protege de los vientos fríos concediendo a la zona un microclima con inviernos y veranos suaves y una diferencia térmica entre día y noche que favorece la madurez polifenólica de la uva.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Un invierno frío, seguido de un verano extremadamente caluroso, que nos obliga a adelantar la vendimia a la 3ª semana de Septiembre, con el fin de respetar los aromas frutales propios de la variedad, y preservar la acidez y equilibrio.

Fruta con un toque de bodega moderna



LA BODEGA

Bodegas Obalo respira la tradición vinícola riojana al estar situada en La Rioja Alta, en una localidad como Ábalos, entre los pueblos de San Vicente de La Sonsierra, Labastida, Samaniego o Párganos, que constituyen el corazón de una zona vinícola considerada como una de las mejores del mundo. Se beneficia además de la valiosa influencia de la Sierra Cantabria que frena los frentes fríos del Norte y hace de canal de los vientos Atlánticos.